ACQUISTATO IL .....

Champagne Pol Roger Rosé Brut Vintage 2019 2019

Pura freschezza



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Aperitivo, Dopo Cena
Vinificazione	Il mosto viene sottoposto a due débourbages (decantazione), uno in pressaia subito dopo la pressatura e il secondo, un débourbage à froid, in serbatoi di acciaio inox per 24 ore. pressatura e il secondo, un débourbage à froid, in vasche di acciaio inox a 6°C per un periodo di 24 ore. 24 ore. Una lenta fermentazione a freddo con temperatura inferiore a 18°C avviene in acciaio inox, mantenendo separate le varietà e i villaggi. Il vino subisce una fermentazione malolattica completa prima dell'assemblaggio finale. La fermentazione secondaria avviene in in bottiglia a 9°C nelle cantine Pol Roger più profonde (33 metri sotto il livello del mare), dove il vino viene conservato fino a quando non dove il vino viene conservato fino a quando non viene sottoposto a remuage (crivellatura) a mano, una rarità in Champagne. al giorno d'oggi. La spuma finissima e persistente per cui Pol Roger è rinomato deve molto a queste cantine profonde, fresche e umide. deve molto a queste cantine profonde, fresche e umide.
Sensazioni	Il vino si presenta di colore rosa salmone con riflessi aranciati, con bollicine fini. Il naso iniziale offre una buona espressione aromatica dominata da frutti rossi, come la ciliegia e il lampone, e da petali di rosa. ciliegia e lampone, insieme a petali di rosa, il tutto portato a una bella freschezza. Riscaldandosi, le note di ciliegia candita e di caramella conferiscono complessità all'insieme. Il palato è in equilibrio con il naso, entrambi di pari intensità e ricchezza. Il vino è

fresco all'ingresso del palato con note agrumate di arancia rossa, poi si mostra generoso e avvolgente con l'ingresso in bocca. generoso e avvolgente quando rivela i suoi aromi di frutta rossa. Con un palato perfettamente equilibrato, offre una buona lunghezza. Il carattere di questa annata è sostenuto da potenza e vinosità.

Lo Champagne Rosé Vintage 2015 di Pol Roger nasce da un taglio 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, a cui viene aggiunto, prima dell'imbottigliamento e della seconda fermentazione, circa il 15% di vino rosso, sempre da Pinot Noir, proveniente dalla Montagne de Reims. Prodotto in quantità limitate, il Brut Rosé subisce una lavorazione super accurata, con completa malolattica delle basi prima della creazione della Cuvée. La presa di spuma e la successiva maturazione avviene nelle profonde cantine Pol Roger, ben 33 metri sotto il livello della strada, dove il vino viene conservato fino a quando non subisce un remuage a mano. Colore rosa salmone, con sfumature arancia, il perlage è super fine e incessante. Al naso offre una buona espressione aromatica, dominata da frutti rossi, come la ciliegia e il lampone, insieme ai petali di rosa, il tutto accompagnato da una vena di pura freschezza. Perfetta la corrispondenza tra naso e bocca, dove si rivelano anche note di agrumi oltre che di frutta rossa. Il Brut Rosé Vintage 2015 è la scelta ideale per accompagnare pesci, come il salmone alla griglia, o anche il sushi. Ottimo anche con le crostate di frutta.

Il mercato inglese è da sempre quello più importante per l'azienda Pol Roger, fondata nel 1849. Tra i grandi estimatori della casa vinicola di Epernay ci fu anche il primo ministro Winston Churchill, legato da profonda amicizia con la nuora di Maurice Pol Roger, Odette. In onore dello statista, nel 1975, nel decennale della sua morte, è stata creata una particolare cuvée. La cosa divertente è che di questo vino nessuno conosce esattamente gli assemblaggi. Dall'azienda si limitano a dire che "questo sarebbe stato lo Champagne preferito da Churchill". Bellisime le cantine storiche. Da visitare assolutamente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821